

Relatório Individual de Trabalho

Docente: Fabiana Aparecida Couto

Período letivo: 2022-2

Campus: BAMBUI **Área/Departamento/Curso:** Departamento de Ciências e Linguagens

Jornada de trabalho semanal: 40 horas semanais

Carga horária alocada: 40.00 horas semanais

Atividades

Regências

Possuí portaria dispensando o cumprimento da carga horária mínima de regência: Não

#	Disciplina	Turma/Diário	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	Biologia	IINFO.2022	Anual	1.85	33.335
2	Biologia I	IADMI.2022	Anual	1.85	33.335
3	Biologia I	IMAMB	Anual	1.85	33.335
4	Biologia I	IMAU.2022A	Anual	1.85	33.335
5	Bioquímica	AGRO.2022A	Semestral	3.70	66.64
Carga horária de regência semanal total:					11.10
Carga horária adicional para preparação, avaliação, gestão do diário de turma, atendimento aos estudantes, participação em conselhos de classe, outras reuniões:					11.10
Carga horária semanal total (regência + adicional) :					22.20

Horários de atendimento ao discente

#	Dia da semana	Ínicio	Fim	Modalidade
1	Quarta	13:00	15:00	Presencial

Ensino

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Coordenar Projeto de Ensino com fomento	Coordenadora do PIBID Biologia	Atuar em projetos de ensino	8.00	160.00

Pesquisa e Inovação

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Atuar como membro de equipe em Projeto de Pesquisa e Inovação com fomento	Participação no Projeto Fungos e toxinas no queijo Canastra: ocorrência e significado à saúde do consumidor, financiado pela FAPESP	Atuar em projetos de pesquisa e inovação	2.00	40.00
2	-	Coordenar Projeto de Pesquisa e Inovação com fomento	Coordenadora do Projeto: Avaliação e otimização de condições de cultivo para bioabsorção de potássio por fungos filamentosos	Atuar em projetos de pesquisa e inovação	5.80	116.00

Extensão

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Coordenar Projeto de Extensão com fomento	Coordenadora do Projeto: QUEIJOS FLORIDOS, O APERFEIÇOAMENTO E EVOLUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS: MATERIAL TÉCNICO PARA INOVAÇÃO	Atuar em programas e projetos de extensão	2.00	40.00